(D) **Bedienungsanleitung Dampfgarer**

(GB) **Food steamer instruction manual**

(F) **Mode d'emploi du cuiseur vapeur**

(I) **Istruzioni per l'uso della vaporiera**

(CZ) **Návod k použití parní hrnec**

BHG 193

BIELMEIER®

BIELMEIER®

(D) INHALT

Wichtig! 6
Sicherheitshinweise 6
Vor der ersten Inbetriebnahme 7
Reinigung 7
Inbetriebnahme 8
Leitfaden zum Dampfgaren 9
Garzeiten-Tabelle 10
Technische Daten 10
Der Umwelt zuliebe bitte beachten 10
Rezepte 11
Garantie 13

(GB) CONTENTS

Important! 14
For your safety 14
Before the first use 15
Cleaning 15
Operation 16
Cooking guide 17
Steaming times 18
Technical details 18
Caring for the environment 18
Recipes 19
Warranty 21

(F) TABLE DES MATIERES

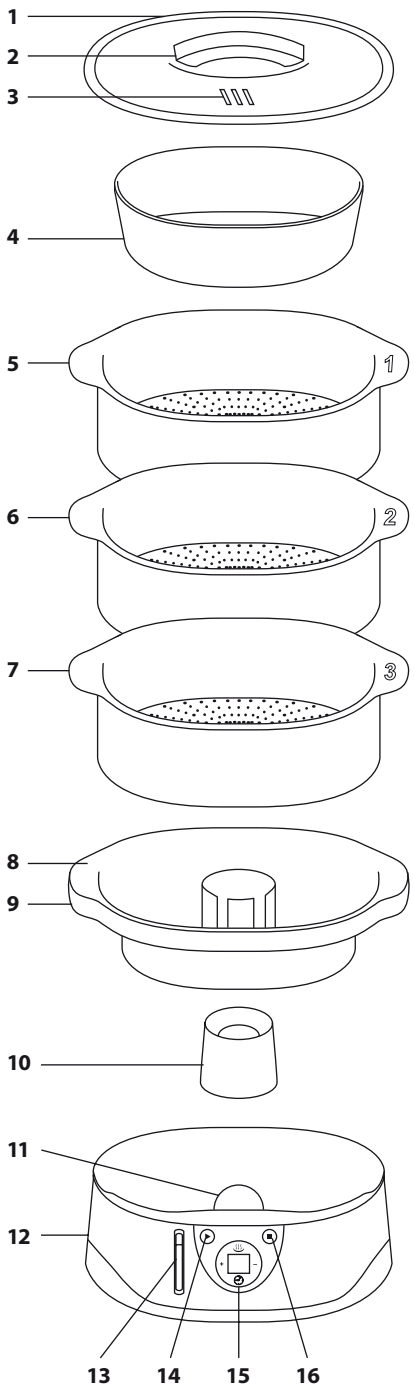
Important! 22
Consignes de securite 22
Avant la premiere mise en service 23
Nettoyage 23
Mise en service 24
Guide pour la cuisson-vapeur 26
Tableau des temps de cuisson 26
Donnees techniques 26
Pour l'amour de l'environnement 26
Recettes 27
Garantie 29

(I) CONTENUTO

Importante! 30
Avvertenze per la sicurezza 30
Prima del primo utilizzo 31
Pulizia 31
Messa in funzione 32
Manuale di cottura a vapore 34
Tabella dei tempi di cottura a vapore 34
Dati tecnici 34
Indicazioni sulla tutela dell'ambiente 34
Ricette 35
Garanzia 37

(CZ) OBSAH

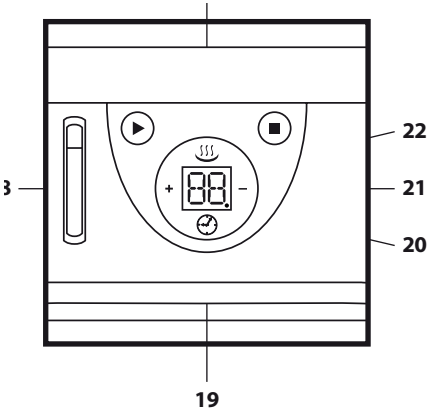
Důležité! 38
Bezpečnostní upozornění 38
Před prvním uvedením do provozu 39
Údržba 39
Uvedení do provozu 40
Návod na vaření v páře 41
Doba vaření v páře – tabulka 42
Technické údaje 42
Dbejte na životní prostředí 42
Recepty 43
Záruční list 45



(D)

1 Deckel
2 Griff
3 Dampfauslass
4 Reisschale
5 oberster Dampfgarbehälter ①
6 mittlerer Dampfgarbehälter ②
7 unterster Dampfgarbehälter ③
8 Wassereinfüllöffnung
9 Kondensat-Auffangbehälter
10 Dampfbündler
11 Heizelement
12 Sockel mit integriertem Wasserbehälter
13 Wasserfüllstandsanzeige
14 EIN-Taste ▶
15 Bedienelement
16 AUS-Taste ■
17 Einstellung der Dampfgarzeit
18 Zeiteinstellung (+ 1)
19 Einstellung der Zeitverzögerung
20 Betriebskontrollleuchte
21 Zeiteinstellung (– 1)
22 LCD-Anzeige

Änderungen vorbehalten.



GB

1 Lid
2 Handle
3 Steam vent
4 Rice bowl
5 Top steam box ①
6 Middle steam box ②
7 Bottom steam box ③
8 Water filling hole
9 Condensate collector
10 Steam collecting loop
11 Heating element
12 Base with integrated water tank
13 Filling level indicator
14 ON-button ▶
15 Control panel
16 OFF-button ■
17 Adjustment of operation time
18 Time (+ 1)
19 Adjustment of delay time
20 Indicator lamp
21 Time (– 1)
22 LCD

Product may be subject to change.

F

1 Couvercle
2 Poignée
3 Sortie d'évacuation de la vapeur
4 Bol de riz
5 Bac supérieur du cuiseur vapeur ①
6 Bac intermédiaire du cuiseur vapeur ②
7 Bac inférieur du cuiseur vapeur ③
8 Ouverture pour remplissage de l'eau
9 Cuve de réception de la vapeur
10 Collecteur de vapeur
11 Élément chauffant
12 Socle avec récipient d'eau intégré
13 Affichage du niveau d'eau
14 Touche MARCHE ▶
15 Élément de commande
16 Touche arrêt ■
17 Réglage de la durée de cuisson vapeur
18 Réglage du temps (+ 1)
19 Réglage du décalage
20 Voyant de contrôle du fonctionnement
21 Réglage du temps (– 1)
22 Écran LCD

Sous réserve de modifications.

WEEE-Reg.-Nr.: DE30751975

Lizenz Nr.: 5452569

(I)

1 Coperchio
2 Impugnatura
3 Fori di uscita vapore
4 Vaschetta riso
5 Recipiente superiore per la cottura a vapore ①
6 Recipiente medio per la cottura a vapore ②
7 Recipiente inferiore per la cottura a vapore ③
8 Apertura per l'acqua
9 Vassoio antigoccia
10 Raccordo vapore
11 Resistenza elettrica
12 Base con serbatoio per l'acqua
13 Indicatore livello acqua
14 Tasto di accensione ⏵
15 Pannello comandi
16 Tasto di spegnimento ⏹
17 Impostazione tempo di cottura a vapore
18 Impostazione tempi in avanti (+ 1)
19 Impostazione funzione di partenza ritardata
20 Spia luminosa di funzionamento
21 Regolazione tempi indietro (– 1)
22 Indicatore LCD

Il prodotto può essere soggetto a modifiche.

(CZ)

1 poklice
2 držadlo
3 vypouštění páry
4 vanička na rýži
5 vrchní zásobník na vaření v páře ①
6 prostřední zásobník na vaření v páře ②
7 spodní zásobník na vaření v páře ③
8 nalévací otvor – voda
9 sběrná nádoba na kondenzát
10 usměrňovač páry
11 topné těleso
12 podstavec se zabudovaným zásobníkem na vodu
13 ukazatel stavu vody
14 zapínání ⏵
15 ovládání
16 vypínání ⏹
17 nastavení doby vaření v páře
18 nastavení doby (+ 1)
19 nastavení časového posunutí
20 světelná kontrolka provozu
21 nastavení doby (– 1)
22 digitální displej

Změny vyhrazeny.

⚠ WICHTIG!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, sie enthält wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter.

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Reparaturen an Elektrogeräten sind nur von Fachkräften durchzuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Ziehen Sie vor Anbringen bzw. Abnehmen von Zubehörteilen sowie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Ziehen Sie stets am Netzstecker – niemals am Kabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer bei längerer Abwesenheit und während eines Gewitters, um Schäden durch Blitzschlag zu vermeiden.
- **Tauchen Sie den Netzstecker sowie alle elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- Fassen Sie den Netzstecker nicht mit feuchten oder nassen Händen an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn
  - – das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist,
  - – Zubehörteile beschädigt sind,
  - – das Gerät anderweitig beschädigt sein sollte.

  Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel bzw. einen beschädigten Netzstecker nur vom qualifizierten Fachmann austauschen.
- Das Gerät eignet sich nur für den Gebrauch im privaten Haushalt und nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Platzieren sie das Gerät auf einer waagrechten, ebenen Fläche, nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Ofen).
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass dieses für eine entsprechende Leistung geeignet ist (siehe Seite 9).
- Verlegen Sie das Netzkabel und ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern bzw. unbeabsichtigt daran ziehen kann. Vermeiden Sie Beschädigungen des Kabels, indem Sie es von heißen Oberflächen und scharfe Gegenständen fernhalten.
- Achten Sie darauf, das der Wasserbehälter höchstens bis zur Max.-Markierung gefüllt wird (zu sehen an der Wasserfüllstandsanzeige **(13)**). **Bei Überfüllung kann heißes Wasser herausspritzen!**
- Schalten Sie den Dampfgarer nicht an, wenn in dem Wasserbehälter weniger als eine Tasse Wasser enthalten ist. Ansonsten könnte das Gerät beschädigt werden.
- Geben Sie keine ätzenden oder alkalischen Substanzen in das Gerät!
- **Das Gerät wird während des Betriebs heiß!** Fassen Sie es daher nur mit wärmeisolierenden Topflappen an!
- **Vorsicht: Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr.**
- Nehmen Sie den Deckel **(1)** nicht ab während das Gerät weiter Dampf erzeugt. Schalten Sie es vorher unbedingt aus. **Verbrühungsgefahr!**
- Verwenden Sie ausschließlich Original- bzw. vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Kinder erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät und lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialen. Lassen Sie Teile der Verpackung (Plastiktüten, Styropor, etc.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen – Erstickungsgefahr!
- Prüfen Sie, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Prüfen Sie alle Teile des Gerätes sowie das Netzkabel und den Stecker auf eventuelle Schäden.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich, wie im Abschnitt „Reinigung" beschrieben.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nur im abgekühltem Zustand. Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker muss gezogen sein.

DECKEL (1), REISSCHALE (4), DAMPFGARBEHÄLTER (5 / 6 / 7) UND KONDENSAT-AUFFANGBEHÄLTER (9)

Der Deckel **(1)**, die Reisschale **(4)**, die Dampfgarbehälter **(5 / 6 / 7)** sowie der Kondensat-Auffangbehälter **(9)** sind spülmaschinengeeignet.

Sie können diese Teile auch in warmen Spülwasser reinigen. Reinigen Sie alle Teile mit einem weichen Schwamm und spülen Sie sie anschließend unter fließendem, heißem Wasser nach.

SOCKEL MIT WASSERBEHÄLTER (12)

Wischen Sie den Sockel **(12)** mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig ab.

Eventuell auftretende Kalkrückstände im Wasserbehälter können Sie von Zeit zu Zeit mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker beseitigen. Spülen Sie anschließend den Wasserbehälter vorsichtig mit klarem Wasser nach.

Wichtig! Geben Sie den Sockel (12) nicht in die Spülmaschine!

Wichtig! Tauchen Sie den Sockel (12) und den Netzstecker nie in Wasser.

ENTKALKEN

Hat sich auf den Oberflächen des Dampfgarers Kalk abgesetzt, können Sie ihn mühelos entfernen, indem Sie folgende Schritte beachten:

1. Füllen Sie Essigwasser oder handelsüblichen Entkalker in den Wasserbehälter des Sockels **(12)**, bis er zur Hälfte gefüllt ist.
2. Setzen Sie nun den Kondensat-Auffangbehälter **(9)**, die Garbehälter **(5 / 6 / 7)** und den Deckel **(1)** darauf.
3. Stellen Sie die Betriebszeit auf 25 Minuten und schalten das Gerät ein (wie im Abschnitt „Inbetriebnahme" beschrieben).
4. Lassen Sie das Gerät nach Ablauf der Zeit vollständig abkühlen.
5. Gießen Sie die aufgefangene Flüssigkeit im Kondensat-Auffangbehälter **(9)** aus. Entleeren Sie anschließend die restliche Flüssigkeit im Sockel **(12)**.
6. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
7. Lassen Sie alle Teile völlig trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen.

INBETRIEBNAHME

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit **kaltem**, klarem Wasser, Brühe o. ä.

   Achtung: Füllen Sie nie heiße Flüssigkeiten in den Wasserbehälter des Sockels **(13)**, da dieser durch den plötzlichen Temperaturunterschied beschädigt werden kann.

2. Setzen Sie den Dampfbündler **(10)** von unten in den Kondensat-Auffangbehälter **(9)** ein.

3. Platzieren Sie anschließend den Kondensat-Auffangbehälter **(9)** auf dem Sockel **(12)**. Dieser Behälter **(9)** fängt Flüssigkeit auf, die vom Gargut tropft.

4. Geben Sie das Gargut in die Dampfgarbehälter **(5 / 6 / 7)**. Sie können wahlweise einen, zwei oder drei Behälter verwenden (vgl. **Abb. 1**).

5. Setzen Sie den Deckel **(1)** auf den obersten Garbehälter **(5)**.

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose. Ein Signalton ist zu hören und die Betriebskontrollleuchte **(20)** beginnt zu leuchten.

7. Drücken Sie auf **(17)**. Es beginnt „30" (30 Minuten) auf dem Display **(22)** zu blinken.

   Stellen Sie die benötigte Garzeit ein, indem Sie + / – **(18 / 21)** drücken. Sie stellen damit die Dauer in 1-Minute-Schritten ein (von 1 bis 60 Minuten). Halten Sie die jeweilige Taste gedrückt, läuft die Zeit schneller.

   Durch erneutes Drücken auf die -Taste **(17)** bestätigen Sie die eingegebene Dauer. Die Zeit wird konstant auf dem Display **(22)** angezeigt.

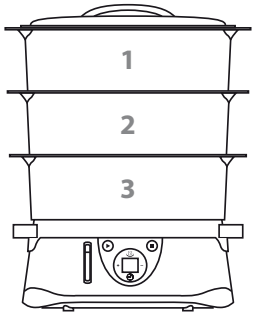
8. Drücken Sie auf **(19)**, um eine Zeitverzögerung einzustellen. Es wird blinkend „0H" (0 Stunden) auf dem Display **(22)** dargestellt.

   Durch Drücken von + / – **(18 / 21)** können Sie die Zeitverzögerung in 1-Stunde-Schritten einstellen (von 1 bis 9 Stunden). Halten Sie die jeweilige Taste gedrückt, läuft die Zeit schneller.

   Durch erneutes Drücken auf die -Taste **(17)** bestätigen Sie die eingegebene Verzögerung. Die Verzögerungsdauer wird konstant auf dem Display **(22)** angezeigt.

GAREN MIT…

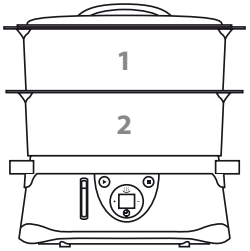
3 Dampfgarbehältern



Grundsätzlich ist zu beachten: Das Gargut mit der längsten Garzeit ist in den untersten Behälter zu geben. Dort wird es um 3 – 5 Minuten schneller gegart, als im oberen Behälter.

Z. B. Fleisch wird im **Dampfgarbehälter 3**, Karottenscheiben im **Dampfgarbehälter 2** und Spinat im **Dampfgarbehälter 1** gegart.

2 Dampfgarbehältern



Beim Garen mit zwei Dampfgarbehältern, geben Sie das Gargut mit der längeren Garzeit ebenfalls in den unteren Behälter **(Dampfgarbehälter 2)**. Das andere Gargut geben Sie dann in den oberen Behälter **(Dampfgarbehälter 1)**.

So wird beides gleichzeitig gar.

Abb. 1

Achtung!

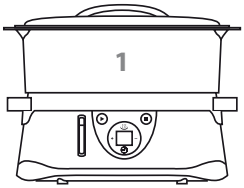
Verwenden Sie keine leicht verderblichen Lebensmittel (z. B. Eier, Zwiebeln, Fisch), wenn Sie die Zeitverzögerung nutzen.

9. Drücken Sie auf die EIN-Taste ⏵ **(14)**, um den Garvorgang zu starten. Die ⏵-Taste **(14)** beginnt zu leuchten, die Betriebskontrollleuchte **(20)** blinkt und das Heizelement **(11)** beginnt das Wasser aufzuheizen.

Sie können den Dämpfvorgang jederzeit anhalten, indem Sie ⏹ **(16)** drücken. Die AUS-Taste ⏹ **(16)** beginnt zu leuchten, die Betriebskontrollleuchte **(20)** leuchtet und das Heizelement **(11)** stoppt. Durch Drücken der ⏵-Taste **(14)** wird der Garvorgang fortgesetzt.

Zum Abbrechen des Garvorgangs halten Sie die ⏹-Taste **(16)** 3 Sekunden gedrückt. Die AUS-Taste ⏹ **(16)** erlischt und das Heizelement **(11)** wird abgeschaltet.

1 Dampfgarbehälter



Wenn Sie nur ein Gargut (z. B. Kartoffeln) dünsten möchen oder verschiedene Speisen, die die gleiche Garzeit haben (z. B. Schweinelende und Putenbrust), dann können Sie nur einen Dampfgarbehälter verwenden.

Geben Sie hierzu das Gargut in den **Dampfgarbehälter 1.**

10. Ca. 20 Sekunden vor Ablauf der Garzeit beginnt der Dampfgarautomat zu piepsen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ist ein langer Signalton zu hören. Der Dampfgarer schaltet sich automatisch aus. Die ⏵-Taste **(14)** erlischt und ⏹ **(16)** beginnt zu leuchten. Zudem wird auf dem Display **(22)** „00" angezeigt, bis Sie die ⏹-Taste **(16)** 3 Sekunden gedrückt halten oder den Netzstecker ziehen.

Bevor Sie neue Einstellungen vornehmen können, muss der Dampfgarer zurückgesetzt werden, indem Sie die AUS-Taste ⏹ **(16)** für 3 Sekunden gedrückt halten.

11. Nehmen Sie bitte Topflappen zur Hand, um den Deckel **(1)** sowie die einzelnen Dampfgarbehälter **(5 / 6 / 7)** abzunehmen. **Es besteht Verbrühungsgefahr!**

WASSER NACHFÜLLEN

Bei längeren Garzeiten, wird evtl. zusätzliches Wasser benötigt. Gießen Sie es hierfür über die Wassereinfüllöffnung **(8)** ein.

REIS KOCHEN

Der Dampfgarer ist mit einer Reisschale **(4)** ausgestattet, die speziell für die Zubereitung von Reis ausgelegt ist.

1. Geben Sie den losen Reis in die Schale **(4)** und geben Sie die gleiche Menge Wasser hinzu, z. B. eine Tasse Wasser auf eine Tasse Reis.

2. Stellen Sie die Schale in die Mitte eines Dampfgarbehälters **(5 / 6 / 7)**.

3. Stellen Sie die benötigte Garzeit ein, wie in der nachstehenden Tabelle beschrieben und drücken auf ⏵ **(14)**.

LEITFADEN ZUM DAMPFGAREN

Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke des Gargutes in einem Dampfgarbehälter **(5 / 6 / 7)** immer ungefähr gleich groß sind. Ansonsten müssen Sie mehrere Behälter **(5 / 6 / 7)** benutzen, da die Garzeiten bei unterschiedlichen Größen unterschiedlich sind.

Überfüllen Sie die Dampfgarbehälter **(5 / 6 / 7)** nicht! Platzieren Sie das Gargut so weit wie möglich auseinander, damit der Dampf gut zirkulieren kann.

Fleisch sollte immer im untersten Dampfgarbehälter gegart werden.

Wird nur ein Dampfgarbehälter **(5)** verwendet, ist die Garzeit kürzer, als bei Verwendung mehrerer Behälter **(5 / 6 / 7)**, da die Dampfeinwirkung stärker ist. Daher können in der nachstehenden Garzeiten-Tabelle keine exakten Zeiten angegeben werden, sondern nur Zeitbereiche.

GARZEITEN-TABELLE

Bitte beachten Sie, dass alle hier angegebenen Zeiten nur Richtwerte sind, die je nach Größe und Reife des Garguts sowie nach dem persönlichen Geschmack variieren können.

Gargut	im **untersten** Behälter	im **mittleren** Behälter	im **obersten** Behälter
Reis	25 – 30 Minuten	30 – 35 Minuten	35 – 40 Minuten
Fisch	8 – 10 Minuten	10 – 15 Minuten	15 – 18 Minuten
Pute	25 – 28 Minuten	28 – 30 Minuten	25 – 35 Minuten
Gemüse	15 – 30 Minuten	18 – 30 Minuten	18 – 35 Minuten
Ei	15 – 18 Minuten	18 – 20 Minuten	20 – 25 Minuten

TECHNISCHE DATEN

Stromquelle:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Anschlusswert:	950 Watt
Fassungsvermögen des Wasserbehälters:	250 ml – 1,250 ml
Fassungsvermögen je Dampfgarbehälter:	3,5 l

DER UMWELT ZULIEBE BITTE BEACHTEN

Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung erfragen.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die BIELMEIER Kundendienstzentrale Ihres Landes.

REZEPTE

SÜDTIROLER KASNOCKEN

Zutaten:

- 500 g Knödelbrot
- 500 g Zwiebel
- ½ l Milch
- 250 g Bergkäse
- 2 Eier
- Öl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit 3 EL Öl langsam goldbraun rösten.

Bergkäse in kleine Würfel schneiden.

Die Milch mit ca. ¼ l Wasser vermischen, mit 1 EL Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und aufkochen. Röstzwiebel und Milch zu dem Knödelbrot geben und gut durchmischen, falls nicht alle Semmelwürfel benetzt sind, etwas heißes Wasser dazu. Käse und Eier dazu, nochmals durchmischen und die Masse 10 Minuten rasten lassen.

Nochmals kurz durchmischen und mit einem großen Esslöffel und nassen Händen längliche Nocken formen.

Im BHG 193 auf unterer Ebene 15 Minuten garen.

Mit geriebenem Parmesan und brauner Butter servieren.

TIROLERKNÖDEL

Zutaten:

- 500 g Knödelbrot
- 250 g Selchspeck
- 200 g Zwiebel
- ½ l Milch
- 2 Eier
- Öl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- gehackte Petersilie

Zwiebel fein schneiden, ebenso den Speck in Würfel schneiden.

Die Milch mit ca. ¼ l Wasser vermischen, mit 1 EL Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen – anschließend aufkochen. Zwiebel, Petersilie und Milch zum Knödelbrot geben und gut durchmischen. Falls nicht alle Semmelwürfel benetzt werden, etwas heißes Wasser dazugeben. Speck und Eier dazu, nochmals durchmischen und die Masse 10 Minuten rasten lassen.

Anschließend nochmals durchmischen und mit nassen Händen Knödel formen.

Im BHG 193 auf unterer Ebene 15 Minuten garen.

Als Einlage in klarer Rindsuppe oder mit Sauerkraut, mit Pilzsauce usw. servieren.

TORTELLONI MIT SPINAT UND RICOTTA

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 250 g Blattspinat tiefgekühlt
  (oder 600 g frisch, in Salzwasser blanchiert)
- 250 g Ricotta
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat
- nach Belieben Knoblauch

Mit dem Mehl, 1 Teelöffel Salz und dem Ei einen festen Teig kneten. Warmes Wasser zugeben, bis alles Mehl aufgenommen ist. Gut durchkneten und 30 Minuten rasten lassen.

Aufgetauten / blanchierten Spinat fein hacken, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen, nach Belieben 1 – 2 Zehen Knoblauch dazu pressen. Mit Ricotta verrühren, die Masse soll gut gewürzt sein.

Den Nudelteig noch einmal sehr gut durchkneten und ganz dünn ausrollen, am besten mit einer Nudelmaschine.

Quadrate von ca. 8 cm schneiden, in die Mitte jeweils ½ Teelöffel Fülle setzen, das Quadrat zuschlagen und z.B. mit einem stabilen Wasserglas halbrund ausstechen.

Im BHG 193 auf unterer Ebene 10 Minuten garen.

Mit Sahnesoße oder einfach geschmolzener Butter und Parmesan.

Tipp: Eine ebenfalls leckere Variation erhalten Sie, indem Sie den Spinat durch 110 g getrocknete Waldpilze ersetzen.

Lassen Sie diese in warmen Wasser quellen und hacken Sie sie fein, bevor Sie die Pilze mit dem Ricotta verrühren.

Würzen Sie die Ricotta-Masse nur mit Salz und Pfeffer. Muskat und Knoblauch passen nicht zu dieser Variante.

LACHSFILET MIT GEMÜSE

Zutaten:

- 4 Tiefkühl-Lachsfilets
  (pro Person ca. 200g)
- 500 g Broccoli oder Zucchini
- 500 g Kartoffel
- 1 Packung fertige Sauce Hollandaise (ca. ¼ l)
- Salz, Pfeffer, scharfer Senf

Kartoffel schälen, halbieren, in die unterste Ebene legen.

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, dünn mit Senf bestreichen, in die mittlere Ebene legen

Broccoli oder Zucchini in Scheiben zerteilten, leicht salzen und in die oberste Ebene des Dampfgarers geben. Eine Tasse mit der fertigen Sauce zum Erhitzen neben das Gemüse stellen.

Im BHG 193 für 25 Minuten garen.

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der EU und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers ***Verkaufsdatum***

⚠ IMPORTANT!

Before using your new multi-purpose appliance, please read the following information carefully.

Please keep this information in a safe place and make sure that anyone who uses the appliance reads this first.

⚠ FOR YOUR SAFETY

- Please verify that the voltage specified on the appliance's rating label corresponds to your mains voltage. Only connect this appliance to an AC power outlet!
- Our electrical appliances comply with all applicable safety regulations. Only appropriately qualified professionals or our service centre personnel are authorized to repair our appliances. Unauthorised repairs may result in significant safety risks for the user.
- Always unplug the appliance before storage, assembly, disassembly and cleaning. When unplugging the appliance, always grip the plug – do NOT pull on the cable!
- Unplug the appliance if it will not be used for an extended period of time or in the event of a storm, in order to prevent damage from power surges.
- Do NOT immerse any electrical parts of the appliance in water or expose the mains cable to moisture**.**
- Do NOT touch the power cord with damp or wet hands .
- Do NOT use the appliance if
  – the power cord or the plug is damaged,
  – any accessories are damaged,
  – the appliance is damaged in any other way.

  Damaged power cords and / or plugs should only be replaced by a qualified specialist.
- The appliance is only intended for use in a private household and for the uses described in these operating instructions.
- Place the appliance on a flat surface and away from any heat sources (e. g. oven).
- If you use an extension cord, please ensure that it meets the relevant power requirements (see page 15).
- Place the power cord and any optional extension cords such that nobody will stumble over them or pull them out unintentionally. Avoid damaging the cord by keeping it away from hot surfaces and sharp edges.
- Never overfill the water tank – only fill to the "Max" level indicated on the filling level indicator **(13)**. **Hot water may squirt out if the unit is overfilled!**
- To avoid damaging the appliance, do NOT turn it on if there is less than one cup of water in the tank [as shown on the filling level indicator **(13)**].
- Do NOT put any acidic or alkaline substances into the food steamer!
- **Caution: the appliance becomes hot when in use.** Only handle hot parts with an insulated oven pad or mitt.
- **Caution: Risk of scalding from escaping steam!**
- Do NOT remove the lid while the food steamer is still working. **To avoid scalding,** always switch the unit off before removing the lid!
- Use only original accessories or those recommended by the manufacturer.
- Children are unaware of the possible dangers associated with electrical appliances. For this reason, never leave a child alone and unsupervised with the appliance, and exercise extra caution when using the appliance in the presence of children.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials. Do NOT leave any packaging materials (e.g. plastic bags, styrofoam parts) within reach of children – risk of suffocation!
- Make sure that the supplied voltage and current match the data shown on the rating label.
- Verify that all parts and accessories are intact and free from damage, and also check the power cord.
- Clean all of the parts of the appliance as outlined in the "Cleaning" section.

CLEANING

Before cleaning, turn off the appliance, remove power plug, and allow all parts to cool down completely.

LID (1), RICE BOWL (4), STEAM BOXES (5 / 6 / 7) AND CONDENSATE COLLECTR (9)

The lid **(1)**, rice bowl **(4)**, steam boxes **(5 / 6 / 7)** and condensate collector **(9)** are dishwasher safe.

These parts can also be cleaned with warm, soapy water, after which they should be rinsed with clean water and dried.

BASE WITH WATER TANK (12)

Wipe the base **(12)** with a clean, wet cloth first, and then dry it with a soft, dry cloth.

If limescale deposits build up, they can be removed by regular descaling with vinegar and water or a commercial descaler. Always fill the appliance with clean water and boil after descaling.

Caution! Do NOT put the base (12) into the dishwasher!

Caution! Do NOT immerse the base (12) and the power plug in water or any other liquids.

DESCALING

If limescale deposits build up on the surface of the food steamer, simply follow the directions below to remove the deposits:

1. Fill the water tank in the base **(12)** to half-full with a vinegar and water solution or a commercial descaler.
2. Place the condensate collector **(9)**, the steam boxes **(5 / 6 / 7)** and the lid **(1)** on the base **(12)**.
3. Set the operation time to 25 minutes and start the appliance as described in the "Operation" section.
4. Allow the device to cool down completely.
5. Empty the liquid in the condensate collector **(9)** first. Then empty the base **(12)**.
6. Rinse all of the parts of the appliance thoroughly with clean water.
7. Dry all of the components of the appliance.

OPERATION

1. Fill the water tank with **clear**, cold water, broth or similar liquids.

   Caution: To avoid the risk of scalding from steam emissions, do NOT fill the water tank **(13)** with hot liquids.

2. Insert the steam collecting loop **(10)** into the condensate collector **(9)** from the bottom up.

3. Place the condensate collector **(9)** on the base **(12)**. This collector **(9)** catches all liquids that drip down from the food.

4. Place your food in the steam boxes **(5 / 6 / 7)**. You can use one, two or three steam boxes (see **fig. 1**).

5. Place the lid **(1)** on the upper steam box **(5)**.

6. Insert the power cord into the socket (Schuko socket). The device will beep and the indicator lamp **(20)** will light up.

7. Press **(17)** – The LCD **(22)** will display a blinking "30" (30 minutes).

   Set the desired operation time by pressing + / – **(18 / 21)**. Each press of the button changes the time by 1 minute (from 1 minute up to 60 minutes). To change the time rapidly, press and hold the + / – **(18 / 21)** buttons.

   Press the -button **(17)** again to confirm the operation time. The LCD **(22)** will stop blinking and display the selected operation time.

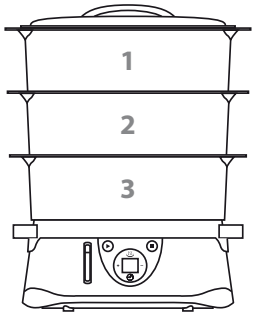
8. To set the timer, press **(19)** – "0H" (0 hour) will blink on the LCD **(22)**.

   Press the + / – **(18 / 21)** buttons to adjust the delay time Each press of the button changes the time by 1 hour (from 1 hour up to 9 hours). To change the time rapidly, press and hold the + / – **(18 / 21)** buttons.

   Press the -button **(17)** again to confirm the delay time. The LCD **(22)** will stop blinking and display the selected time continuously.

COOKING BY USING…

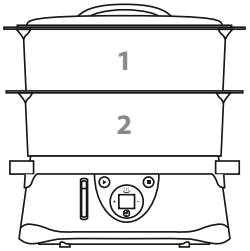
3 steam boxes



NOTE: The foods with the longest cooking time must be placed in the bottom steam box, where food is cooked 3 – 5 minutes faster than in the top box.

For example, meat is cooked in **steam box 3**, carrot slices in **steam box 2**, and spinach in **steam box 1.**

2 steam boxes



When using two steam boxes, the food with the longest cooking time should also be placed in the bottom steam box **(steam box 2)**. Place the other food in the top box **(steam box 1).**

In this way, both foods will be cooked in the same time.

fig. 1

Caution!

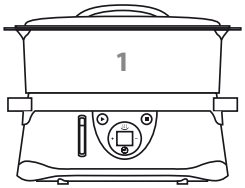
Do NOT use use the delay feature with perishable ingredients, such as eggs, onions and fish.

9. Press the ON-button ⏵ **(14)**, to start the cooking process. The ⏵-button **(14)** will light up, the indicator lamp **(20)** will blink and, the heating element **(11)** will start heating the water.

You can interrupt cooking at any time by pressing the OFF-button ⏹ **(16)**. The ⏹-button **(16)** and the indicator lamp **(20)** will light up and the heating element **(11)** will stop working. Press the ⏵-button **(14)** to resume cooking.

To stop the cooking process, press the OFF-button ⏹ **(16)** for approximately 3 seconds. The light in the OFF-button ⏹ **(16)** will go out and the heating element **(11)** will turn off – the cooking process is switched off.

1 steam box



If you want to cook just one food (e. g. potatoes) or different foods with the same cooking time (e. g. pork fillet and turkey breast), you can use just one steam box.

In this case, use **steam box 1.**

10. Approximately 20 seconds before the end of the cooking time, the food steamer will begin beeping. Once the cooking is finished, the device emits one long beep. The food steamer will switch off automatically. The light in the ⏵-button **(14)** will go out, and ⏹ **(16)** will light up. In addition, the LCD **(22)** will display "Lo", until either the ⏹-button **(16)** is pressed for 3 seconds or the power cord is unplugged.

Before performing further operations, the food steamer must be reset by pressing the OFF-button ⏹ **(16)** for 3 seconds.

11. Use and insulated oven pad or mitt when lifting the lid **(1)** and the steam boxes **(5 / 6 / 7)**. **Risk of scalding due to escaping steam!**

REFILLING WATER

If longer steaming times are necessary, additional water may be necessary. Use the water filling holes **(8)** to refill the water tank.

STEAMING RICE

The steamer is equipped with a rice bowl **(4) –** specifically designed for steaming rice.

1. Put the rice into the rice bowl **(4)** and add the same quantity of water (e. g. one cup of rice with one cup of water).

2. Place the rice bowl in the middle of a steam box **(5 / 6 / 7)**.

3. Set the cooking time based on Steaming Times chart (see p. 17) and press ⏵ **(14)**.

COOKING GUIDE

Make sure that all of the food items in any individual steam box **(5 / 6 / 7)** are about the same size. If not, the foods must be placed on different levels based on their sizes, since smaller pieces have a shorter cooking time than larger ones.

Do not overfill the steam boxes **(5 / 6 / 7)**! Spread out the food as much as possible to ensure a smooth flow of steam.

Meat should always be cooked in the lowest steam box.

The cooking time is shorter when only one steam box **(5)** is used than when several steam boxes **(5 / 6 / 7)** are used, due to increased exposure to the steam. Therefore, the cooking times provided in the following table are only approximate values.

STEAMING TIMES

Please note that these times are only provided as guidelines. Actual cooking times will vary depending on the size and freshness of the food and on individual tastes.

Food	Bottom steam box	Middle steam box	Top steam box
Rice	25 – 30 minutes	30 – 35 minutes	35 – 40 minutes
Fish	8 – 10 minutes	10 – 15 minutes	15 – 18 minutes
Poultry	25 – 28 minutes	28 – 30 minutes	25 – 35 minutes
Vegetables	15 – 30 minutes	18 – 30 minutes	18 – 35 minutes
Eggs	15 – 18 minutes	18 – 20 minutes	20 – 25 minutes

TECHNICAL DETAILS

Power source:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Connected load:	950 W
Capacity of water tank:	250 ml – 1250 ml
Capacity of each steam box:	3.5 l

This appliance conforms with EU Directive 89/336/EEC on Electro-Magnetic Compatibility (EMC) and with the Low-Voltage Directive 73/23 EEC.

CARING FOR THE ENVIRONMENT

Please dispose of packaging and old appliances properly.

Contact your local authority for details about the relevant recycling centre or the nearest collection point.

For warranty claims, please contact your retailer or your local BIELMEIER customer service center.

REZEPTE

SOUTH TYROLEAN KASNOCKEN

Ingredients:

- 500 g bread cubes
  (dried white bread rolls cut into small cubes)
- 500 g onions
- ½ l milk
- 250 g Alpine cheese (Bergkäse)
- 2 eggs
- oil
- salt, pepper, nutmeg

Cut onion into thin strips and roast with 3 tbsp. oil until golden brown.

Dice the cheese.

Mix milk with approx. 8 fl oz of water, season with 1 tbsp. salt, pepper and a dash of nutmeg and bring to a boil.

Add fried onions and milk to the bread cubes and mix well. If all bread cubes are not moistened, add some hot water. Add cheese and eggs, mix again and let stand for 10 minutes.

Mix again briefly and use a large tablespoon and wet hands to form small dumplings.

Cook in the BHG 193 in the bottom steaming box for 15 minutes.

Serve with grated parmesan cheese and brown butter.

TYROLEAN DUMPLINGS

Ingredients:

- 500 g bread cubes
  (dried white bread rolls cut into small cubes)
- 250 g smoked bacon
- 200 g onions
- ½ l milk
- 2 eggs
- oil
- salt, pepper, nutmeg
- chopped parsley

Finely chop the onions and dice the smoked bacon.

Mix milk with approx. 8 fl oz of water, season with 1 tbsp. salt, pepper and a dash of nutmeg and bring to a boil.

Add onions, parsley and milk to the bread cubes and mix well. If all bread cubes are not moistened, add some hot water. Add smoked bacon and eggs, mix again and let stand for 10 minutes.

Mix again briefly and use a large tablespoon and wet hands to form small dumplings.

Cook in the BHG 193 in the bottom steaming box for 15 minutes.

Can be added to beef broth to make soup, or served with sauerkraut, mushroom sauce, etc.

TORTELLONI WITH SPINACH AND RICOTTA

Ingredients:

- 200 g flour
- 250 g frozen spinach leaves (or 600 g fresh spinach, fresh, blanched in salt water)
- 250 g ricotta
- 1 egg
- salt, pepper, nutmeg
- garlic as desired

Knead flour, 1 tbsp salt and the egg to form a stiff dough.

Add warm water until all the flour is absorbed. Knead well and let stand for 30 minutes.

Finely chop thawed / blanched spinach, season with salt, pepper and a dash of nutmeg, add 1 – 2 pressed garlic cloves (as desired).

Stir with ricotta; the mixture should be well seasoned.

Knead the pasta dough well again and roll out thinly (ideally with a pasta maker).

Cut out squares of about 3 inches; place about ½ tsp of filling in the center; close the square

and cut out small semi-circular tortelloni (e.g. with a sturdy water glass).

Cook in the BHG 193 in the bottom steaming box for 10 minutes.

Serve with cream sauce or simply with melted butter and parmesan cheese.

Tip: For a tasty variation, replace the spinach with110 g of dried

mushrooms. Soak the mushrooms in warm water and finely chop them before mixing

them in with the ricotta.

Season the ricotta mass with salt and pepper. Nutmeg and garlic do not work

with this recipe.

FILLET OF SALMON WITH VEGETABLES

Ingredients:

- frozen salmon fillets (per person approx. 200 g)
- 500 g broccoli or zucchini
- 500 g potatoes
- package of ready-made Hollandaise sauce (approx. ¼ l)
- salt, pepper, spicy mustard

Peel and halve potatoes and place them in the bottom steaming box.

Season salmon with salt and pepper, brush with mustard and place in the middle steaming box.

Split broccoli or zucchini in slices, salt lightly and place in the top steaming box.

Put a cup of the ready-made sauce in with the vegetables for heating.

Cook in the BHG for 25 minutes.

WARRANTY

In the EU and Switzerland, the following conditions apply for the warranty, which begins on the date of purchase of the product:

1. **Warranty period:** 2 years

2. **Conditions of warranty:**

a) Parts which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection will either be repaired or replaced at our discretion.

b) The warranty will only be honoured upon presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on the date of sale and in a complete and appropriate manner.

c) This warranty is only valid for the first owner of the device.

d) No replacement or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.

e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).

f) Within the first 6 months after the purchase/ delivery of the device, if the damage or defect cannot be eliminated, if we refuse to repair the defect, or in the event of a delay in our repairing of the device, then the end user can choose from one of three options: the device will be replaced free of charge, its value will be reimbursed, or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. **The warranty does not apply to:**

- spots and scratches on the device
- control lamps and lights
- motor brushes
- easily breakable parts (e. g. bakelite, plastic, glass), even in the case of defects in material as recognized by us
- damage due to improper installation or improper repair
- damage caused by an inappropriate voltage supply or an inappropriate electricity network
- improper or inappropriate use of the equipment
- unsatisfactory care
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance
- damage caused by dropping the equipment or part thereof
- improper transportation or insufficient packaging during transportation

4. **The warranty shall be deemed void:**

- in the case of use or application of the device for something other than its intended use for household purposes.
- in the case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-year warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the day of delivery or on the day the buyer takes possession of the item, and the warranty will only be honoured upon presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:	Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson ***Date of sale***

⚠ IMPORTANT!

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, il contient d'importantes remarques de sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez précieusement le mode d'emploi et, le cas échéant, donnez-le au propriétaire suivant.

⚠ CONSIGNES DE SECURITE

- Avant de brancher l'appareil, veuillez vous assurer que le type de courant et la tension secteur correspondent bien avec les indications figurant sur la plaque signalétique.
- Seuls des spécialistes sont autorisés à réparer les appareils électriques. Les réparations incorrectes peuvent engendrer des risques pour l'utilisateur. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des éventuels dommages provoqués par une utilisation inadéquate ou incorrecte.
- Avant de placer ou de retirer des accessoires complémentaires, ainsi qu'avant chaque nettoyage, débranchez l'appareil. Tirez toujours sur la fiche mâle, et jamais sur le câble.
- En cas d'absence prolongée, et pendant un orage, débranchez l'appareil.
- **Ne plongez jamais dans l'eau ou dans d'autres liquides la fiche mâle ni aucune autre pièce électrique de l'appareil.**
- Ne touchez pas la prise si vous avez les mains mouillées ou humides.
- N'utilisez pas l'appareil dans les cas suivants
  - Le câble électrique ou la fiche mâle est endommagée,
  - Les accessoires sont abîmés,
  - l'appareil est abîmé de toute autre manière.

  Ne faites remplacer un câble électrique ou une fiche mâle endommagée que par un spécialiste qualifié.
- L'appareil ne convient que pour une utilisation privée et uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale et plane, et jamais à proximité de sources de chaleur (par ex. un four).
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que celle-ci convient pour la puissance électrique correspondante (voir page 9).
- Posez le câble électrique et l'éventuelle rallonge de manière à ce que personne ne risque de trébucher ou de tirer dessus par inadvertance. Évitez d'endommager le câble : tenez-le éloigné des surfaces chaudes et des objets pointus.
- Veillez à ce que le récipient d'eau soit rempli maximum jusqu'à la marque Max. (celle-ci se voit à l'endroit où est indiqué le niveau d'eau) **(13)**). **Si le récipient est trop plein, il est possible que de l'eau chaude gicle!**
- N'allumez pas le cuiseur vapeur s'il y a moins d'une tasse d'eau dans le récipient. Autrement, cela risquerait d'endommager l'appareil.
- Ne mettez pas de substance agressive ou alcaline dans l'appareil!
- **Pendant le fonctionnement, l'appareil chauffe!** Par conséquent, ne le touchez qu'en utilisant des gants thermo-isolants pour four!
- **Attention: La vapeur sortante représente le risque de s'ébouillanter.**
- Ne retirez pas le couvercle **(1)** pendant que l'appareil génère de la vapeur. Il est impératif de l'éteindre au préalable. **Risque d'échaudage!**
- Utilisez uniquement des pièces originales ou conseillées par le fabricant.
- Les enfants ne sont pas conscients du danger existant lors de l'utilisation d'appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil électrique, et en présence d'enfant, faites preuve de vigilance absolue.

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Retirez tous les emballages. Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants (sachets plastiques, polystyrène, etc.): ils risqueraient de s'étouffer.
- Assurez-vous que le type de courant et la tension du secteur correspondent bien aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Contrôlez toutes les pièces de l'appareil, ainsi que le câble électrique et la fiche mâle afin de détecter d'éventuelles détériorations.
- Nettoyez bien l'appareil et tous les accessoires comme décrit au paragraphe „Nettoyage".

NETTOYAGE

Ne nettoyez l'appareil que lorsqu'il est refroidi. L'appareil doit être éteint et la fiche mâle débranchée.

COUVERCLE (1), BOL DE RIZ (4), RECIPIENT POUR CUISSON VAPEUR (5 / 6 / 7) ET RECIPIENT-COLLECTEUR POUR LA VAPEUR (9)

Le couvercle **(1)**, le bol de riz **(4)**, le récipient pour cuisson-vapeur **(5 / 6 / 7)** et le récipient-collecteur pour la vapeur **(9)** peuvent passer au lave-vaisselle.

Vous pouvez également les laver à la main, à l'eau chaude. Nettoyez toutes les pièces avec une éponge douce et rincez-les à l'eau chaude courante.

SOCLE AVEC RÉCIPIENT D'EAU (12)

Essuyez le socle **(12)** au moyen d'un chiffon propre et humide, puis séchez-le.

Les éventuels dépôts de calcaire dans le récipient d'eau peuvent être régulièrement supprimés avec de l'eau vinaigrée ou un détartrant courant. Ensuite, nettoyez prudemment le récipient d'eau avec de l'eau claire.

Important! Ne mettez pas le socle (12) dans le lave-vaisselle!

Important! Ne mettez jamais le socle (12) ou la fiche mâle dans l'eau.

DÉTARTRAGE

Si des dépôts de calcaire se sont formés sur les parois du cuiseur-vapeur, il sera simple de les en retirer, en procédant comme suit:

1. Mettez de l'eau vinaigrée ou un détartrant courant dans le récipient d'eau du socle **(12)**, jusqu'à ce que celui-ci soit plein à moitié.
2. Ensuite, placez le récipient-collecteur pour vapeur **(9)**, le récipient de cuisson **(5 / 6 / 7)** et le couvercle **(1)**.
3. Réglez la durée de marche à 25 minutes, et allumez l'appareil (comme décrit au paragraphe „Mise en service").
4. À la fin des 25 minutes, laissez entièrement refroidir l'appareil.
5. Versez le liquide récolté dans le récipient-collecteur de vapeur **(9)**. Ensuite, videz le liquide restant qui se trouve dans le socle **(12)**.
6. Rincez toutes les pièces à l'eau claire.
7. Laissez entièrement sécher toutes les pièces avant de ranger l'appareil.

MISE EN SERVICE

1. Remplissez le récipient d'eau claire et **froide**, de bouillon ou autre.

   Attention: Ne mettez jamais de liquides chauds dans le récipient d'eau du socle **(13)**, car le brusque changement de température risquerait de l'endommager.

2. Placez le concentreur de vapeur **(10)** depuis le bas dans le collecteur de vapeur **(9)**.

3. Ensuite, placez le récipient de vapeur **(9)** sur le socle **(12)**. Ce récipient **(9)** collecte le liquide qui goute des aliments cuits.

4. Mettez les aliments cuits dans les cuiseurs-vapeurs **(5 / 6 / 7)**. Vous pouvez, au choix, utiliser un, deux ou trois récipients (voir **Ill. 1**).

5. Placez le couvercle **(1)** sur le récipient supérieur pour aliments **(5)**.

6. Branchez la fiche mâle dans une prise de courant de sécurité. Vous entendez alors un signal sonore, et le voyant de contrôle **(20)** s'allume.

7. Appuyez sur **(17)**. Il commence à clignoter „30" (30 minutes) à l'écran **(22)**.

   Réglez le temps de cuisson en appuyant sur + / – **(18 / 21)**. Réglez la durée par paliers de 1 minute (de 1 à 60 minutes). Si vous maintenez la touche appuyée, le temps défile plus vite.

   En rappuyant sur la touche **(17),** vous confirmez la durée saisie. Le temps s'affiche constamment à l'écran **(22)**.

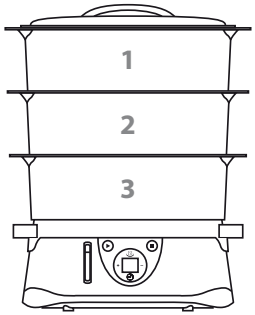
8. Pour régler un démarrage en différé, appuyez sur **(19)**. Il clignote à l'écran „0H" (0 heure) **(22)**.

   En appuyant sur + / – **(18 / 21)** vous pouvez régler le décalage par palier de 1 heure (de 1 à 9 heures). Si vous maintenez la touche appuyée, le temps défile plus vite.

   En rappuyant sur la touche **(17),** vous confirmez le décalage saisi. Le décalage s'affiche constamment à l'écran **(22)**.

CUISENT A LA VAPEUR…

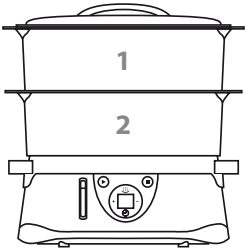
3 récipients pour cuisson vapeur



À respecter: L'aliment dont la cuisson est la plus longue doit être placé dans le récipient du bas. La cuisson y est 3 à 5 minutes plus rapides.

Par exemple, la viande cuit dans le **récipient 3**, les tranches de carottes dans le **récipient 2** et les épinards dansa le **récipient 1**.

2 récipients pour cuisson vapeur



Lors de la cuisson avec deux récipients, placez également les aliments à durée de cuisson plus longue dans le récipient du bas **(récipient 2)**. Placez l'autre aliment dans le récipient du haut **(récipient 1)**.

Ainsi, les deux seront prêts en même temps.

Abb. 1

Attention!

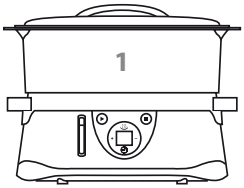
N'utilisez pas d'aliments périssables (par ex. œufs, oignons, poisson) si vous utilisez le programme de démarrage en différé.

9. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche MARCHE ⏵ **(14)**. La ⏵ **(14)** touche commence à s'allumer, le voyant de contrôle de marche **(20)** clignote et l'élément chauffant **(11)** commence à chauffer l'eau.

Vous pouvez à tout moment stopper la cuisson en appuyant sur ⏹ **(16)**. La touche ARRET ⏹ **(16)** commence à s'allumer, le voyant de contrôle de marche **(20)** s'allume et l'élément chauffant **(11)** s'arrête. En appuyant sur la touche ⏵ **(14)**, la cuisson se poursuit.

Pour interrompre la cuisson, appuyez pendant 3 secondes sur la touche ⏹ **(16)**. La touche ARRET ⏹ **(16)** s'éteint et l'élément chauffant **(11)** s'arrête.

1 Récipient



Si vous souhaitez cuire uniquement un seul plat (par ex. des pommes de terre) ou différents plats ayant la même durée de cuisson (par ex. du porc et de la poitrine de dinde), alors vous pouvez utiliser un seul récipient.

Pour cela, placez-les dans le **récipient 1**.

10. Env. 20 secondes avant la fin du temps de cuisson, le cuiseur-vapeur commence à faire des bips. Une fois que la cuisson est terminée, un long signal sonore retentit. Le cuiseur s'éteint automatiquement. La touche ⏵ **(14)** s'éteint et ⏹ **(16)** s'allume. De plus, il apparaît **(22)** „ ⏍ " à l'écran, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ⏹ **(16)** pendant 3 secondes ou que vous débranchiez l'appareil.

Avant de pouvoir procéder à de nouveaux réglages, il faut réinitialiser le cuiseur-vapeur en maintenant la touche ARRET ⏹ **(16)** pendant 3 secondes.

11. Pour soulever le couvercle **(1)** et les récipients **(5 / 6 / 7)** utilisez un gant pour four. **Risque de brûlure par vapeur bouillante!**

REMPLIR L'EAU

Pour les cuissons longues, il peut être nécessaire de rajouter de l'eau. Pour cela, versez-la par l'ouverture prévue à cet effet **(8)**.

CUISSON DU RIZ

Le cuiseur est équipé d'un bol de riz **(4)** conçu spécialement pour la préparation du riz.

1. Versez le riz dans le bol **(4)** et ajoutez la quantité équivalente en eau, par ex. une tasse d'eau pour une tasse de riz.
2. Placez le bol au centre du récipient **(5 / 6 / 7)**.
3. Réglez le temps de cuisson nécessaire comme décrit dans le tableau ci-après et appuyez sur ⏵ **(14)**.

GUIDE POUR LA CUISSON-VAPEUR

Veillez à ce que tous les morceaux du même aliment placés dans un même récipient **(5 / 6 / 7)** soient tous de même taille. Sinon, il vous faudra utiliser plusieurs récipients **(5 / 6 / 7)** car la durée de cuisson est différente selon la taille.

Ne remplissez pas les récipients de manière excessive **(5 / 6 / 7)**! Disposez les morceaux aussi loin que possible les uns des autres, afin que la vapeur puisse bien circuler.

La viande doit toujours cuire dans le récipient du bas.

Si vous employez un seul récipient **(5)** la durée de cuisson est plus longue que si vous en employez plusieurs **(5 / 6 / 7)**, car l'effet de la vapeur est plus intense. C'est pourquoi il n'est pas possible, dans le tableau ci-après, d'indiquer des horaires précis, mais uniquement des plages horaires.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Important: les temps de cuisson ci-après ne sont indiqués qu'à titre indicatif, et peuvent varier selon la taille et la maturité de l'aliment, ainsi que selon les goûts personnels.

Aliment	dans le récipient du bas	dans le récipient du milieu	dans le récipient du haut
Riz	25 – 30 minutes	30 – 35 minutes	35 – 40 minutes
Poisson	8 – 10 minutes	10 – 15 minutes	15 – 18 minutes
Dinde	25 – 28 minutes	28 – 30 minutes	25 – 35 minutes
Légumes	15 – 30 minutes	18 – 30 minutes	18 – 35 minutes
Œuf	15 – 18 minutes	18 – 20 minutes	20 – 25 minutes

DONNEES TECHNIQUES

Source d'électricité:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Charge de connexion:	950 Watt
Contenance du récipient:	250 ml – 1.250 ml
Contenance par récipient:	3.5 l

POUR L'AMOUR DE L'ENVIRONNEMENT

Ne pas jeter les emballages et les appareils usagés aux ordures ménagères, mais les faire recycler.

Veuillez consulter le point de recyclage ou de collecte de votre commune.

Pour les questions de garantie, veuillez vous adresser à votre vendeur ou au service clientèle BIELMEIER de votre pays.

RECETTES

PLAT DU SUD DU TIROL

Ingrédients:

- 500 g de pain de knödel
- 500 g d'oignons
- ½ l de lait
- 250 g de fromage des montagnes
- 2 œufs
- Huile
- Sel, poivre, noix de muscade

Couper les oignons en fines lamelles et les faire revenir lentement en y ajoutant 3 cuillères à soupe d'huile.

Couper le fromage en dés.

Mélanger le lait à env. ¼ l d'eau, et assaisonner avec 1 cuillère à soupe de sel, du poivre et de la noix de muscade, mener à ébullition. Ajouter les oignons et le lait au pain de knödel et bien les mélanger. Si le mélange ne se fait pas parfaitement, ajouter un peu d'eau chaude. Ajouter du fromage et des œufs, encore mélanger, et laisser poser pendant 10 minutes.

Mélanger à nouveau, et former les pâtes au moyen d'une cuillère à soupe et en ayant les mains mouillées.

Faire cuire dans le BHG 193 pendant 15 minutes au niveau le plus bas.

Servir avec du parmesan râpé et du beurre brun.

KNÖDEL TIROLIEN

Ingrédients:

- 500 g de pain de knödel
- 250 g de lard
- 200 g d'oignons
- ½ l de lait
- 2 œufs
- Huile
- Sel, poivre, noix de muscade
- Persil tranché

Couper finement les oignons, et découper le lard en dés.

Mélanger le lait à env. ¼ l d'eau, et assaisonner avec 1 cuillère à soupe de sel, du poivre et de la noix de muscade, mener à ébullition. Ajouter au pain de knödel les oignons, le persil et le lait, et bien mélanger. Si tous les dés ne sont pas humidifiés, ajouter un peu d'eau chaude. Ajouter du lard et des œufs, encore mélanger, et laisser poser pendant 10 minutes.

Mélanger à nouveau, et former les knödel avec les mains mouillées.

Faire cuire dans le BHG 193 pendant 15 minutes au niveau le plus bas.

Servir avec le bouillon de bœuf ou en accompagnement de la choucroute, avec une sauce champignon etc.

TORTELLONI AUX EPINARDS ET A LA ROQUETTE

Ingrédients:

- 200 g de farine
- 250 g d'épinards surgelés (ou 600 g frais, blanchis dans l'eau salée)
- 250 g de roquette
- 1 œuf
- Sel, poivre, noix de muscade
- Ail, selon les goûts

Avec la farine, 1 cuillère à café de sel et l'œuf, pétrir pour obtenir une pâte ferme. Ajouter de l'eau chaude jusqu'à ce que toute la farine ait été absorbée. Bien pétrir et laisser poser pendant 30 minutes.

Couper finement les épinards, assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de noix de muscade, et presser, selon les goûts, 1 à 2 gousses d'ail. Mélanger à la roquette, bien assaisonner le tout.

Pétrir à nouveau la pâte puis l'étaler en une fine couche, de préférence au moyen d'une machine à pâtes.

Couper des carrés d'env. 8 cm, les remplir en leur milieu d'env. 1/2 cuillère à café, fermer les carrés, et les découper au moyen, par ex., d'un verre.

Faire cuire dans le BHG 193 pendant 10 minutes au niveau le plus bas.

Avec de la crème, ou tout simplement du beurre fondu et du parmesan.

Conseil: Une autre variante délicieuse: remplacez les épinards par 110 g de champignons des bois séchés.

Faites-les gonfler dans l'eau chaude et découpez-les finement avant de les mélanger à la roquette.

N'assaisonnez la pâte de roquette qu'avec du sel et du poivre. La muscade et l'ail ne conviennent pas pour cette variante.

FILET DE SAUMON AUX LEGUMES

Ingrédients:

- 4 filets de saumon surgelé (par personne env. 200g)
- 500 g de brocolis ou de courgettes
- 500 g de pommes de terre
- 1 emballage de sauce hollandaise pré-cuisinée (env. ¼ l)
- Sel, poivre, moutarde forte

Éplucher les pommes de terre, les couper en deux, et les placer en bas.

Saler et poivrer le saumon, le badigeonner légèrement de moutarde, et le placer dans le récipient du milieu.

Couper les brocolis ou les courgettes en tranches, les saler légèrement et les placer en haut du cuiseur-vapeur. Pour faire chauffer, placer une tasse de la sauce à côté des légumes.

Faire cuire dans le BHG 193 pendant 25 minutes.

GARANTIE

Pour la garantie prenant effet le jour de l'achat, sur les territoires de l'UE et de la Suisse, s'appliquent les conditions suivantes.

1. Durée de la garantie: 2 ans

2. Prestations de garantie:

a) A notre discrétion, réparation ou échange de pièces qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication après vérification par nos soins.

b) La garantie ne sera effectuée que sur présentation de cette carte de garantie et de la facture de l'achat. La carte n'est valable que si elle a été remplie intégralement au jour de l'achat.

c) La prestation de garantie n'est applicable qu'au premier utilisateur.

d) La période initiale de garantie n'est ni prolongée ni renouvelée du fait de la réparation ou de l'échange de pièce pendant la durée de la garantie.

e) Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur (ne s'applique pas pendant les 6 premiers mois de la garantie).

f) Dans la mesure où le dommage ou le défaut ne peut pas être supprimé ou si l'amélioration a été refusée par nos soins ou si elle est retardée de manière non raisonnable, il sera procédé dans les 6 mois à partir de la date de l'achat/de livraison à un remplacement gratuit où la valeur minimale sera remboursée ou l'appareil sera repris contre remboursement du prix d'achat, mais toutefois à hauteur du prix courant du marché au maximum.

3. La garantie n'est pas applicable:

- aux rayures et taches sur l'appareil.
- aux lampes d'éclairage et de contrôle.
- aux brosses motorisées.
- aux parties fragiles en bakélite, verre, plastique, etc. à moins qu'il ne s'agisse d'un défaut dans le matériau et qu'il ait été reconnu en tant que tel par nos soins.
- aux dommages qui ont été causés par une installation ou une fixation inappropriée.
- lorsque l'appareil est raccordé à un réseau électrique dont la tension est supérieure à celle indiquée sur l'appareil.
- en cas de mauvaise utilisation ou d'usage inapproprié.
- en cas d'absence de soins.
- en cas d'entretien insuffisant ou inapproprié.
- en cas de chute de l'appareil ou de pièces individuelles.
- en cas de transport inapproprié ou d'emballage insuffisant en cas de transport.

4. La garantie est caduque:

- lorsque l'appareil a été utilisé à d'autres fins qu'un usage domestique.
- lorsque des personnes qui n'ont pas été agréées par notre entreprise exécutent des réparations ou des modifications sur l'appareil.

Nous accordons une garantie de 2 ans sur cet appareil pour les défauts découlant de défauts dans la fabrication ou les matériaux. La durée de la garantie commence au jour de la remise et elle n'est applicable que sur présentation de la carte de garantie et de la facture de l'achat. Toute autre prétention complémentaire est nulle.

Modèle:	Important! Veuillez noter ici le code FD se trouvant sur le panneau de type de l'appareil:

Timbre et signature du vendeur ***Date de la vente***

⚠ IMPORTANTE!

Vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso, che contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Si prega di conservarle con cura e di trasmetterle a eventuali nuovi utenti.

⚠ AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete utilizzata corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Le riparazioni alle apparecchiature elettriche devono essere fatte esclusivamente da personale specializzato. Riparazioni inadeguate possono provocare danni considerevoli all'utente. Il produttore non è responsabile per nessun danno causato da un'inopportuna o erronea osservanza delle istruzioni.
- Staccare la spina prima di inserire o togliere gli accessori e prima di ogni operazione di pulizia. Tirare sempre la spina – mai il cavo.
- Staccare sempre la spina in caso di assenza prolungata e durante un temporale, per evitare danni provocati da fulmini.
- **Non immergere mai in acqua o in altri liquidi la spina e tutte le parti elettriche dell'apparecchio.**
- Non toccare la spina con mani umide o bagnate.

  – Non utilizzare l'apparecchio se

  – il cavo o la spina sono danneggiati,

  – accessori sono danneggiati,

  – presenta qualsiasi altro tipo di difetto.

  Il cavo o la spina danneggiati devono essere sostituiti solo da personale debitamente qualificato.
- Quest'apparecchio è destinato al solo uso domestico e agli scopi descritti nel manuale d'istruzioni.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, lontano da altre fonti di calore (per esempio stufe).
- Se si usa una prolunga, accertarsi che questa sia adatta alle prestazioni richieste (vedi pagina 9).
- Disporre il cavo, ed eventualmente la prolunga utilizzata, in modo tale da impedire che qualcuno v'inciampi o lo tiri involontariamente. Tenere il cavo lontano da superfici calde e oggetti taglienti.
- Fare attenzione che il serbatoio dell'acqua sia riempito fino al livello „Max" (a questo scopo controllare l'indicatore del livello acqua **(13)**). **In caso di acqua in eccesso possono verificarsi schizzi di acqua calda!**
- Non accendere la vaporiera, se nel serbatoio c'è meno di una tazza d'acqua. L'apparecchio potrebbe subire dei guasti.
- Non introdurre nell'apparecchio sostante corrosive o alcaline!
- **L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento!** Usare presine isolanti per toccarlo!
- **Attenzione: Pericolo di ustioni a causa della fuoriuscita di vapore.**
- Non sollevare il coperchio **(1)** mentre l'apparecchio produce vapore. Si prega assolutamente di spegnerlo prima di aprirlo. **Pericolo di ustioni!**
- Adoperare esclusivamente accessori originali o consigliati dal produttore.
- I bambini non riconoscono i pericoli causati da apparecchiature elettriche. Per questo non lasciare mai i bambini da soli con apparecchi elettrici e fare molta attenzione in loro presenza.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio. Si raccomanda di tenere parti d'imballaggio come buste di plastica, polistirolo, ecc. fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
- Verificare che la corrente e la tensione di rete corrispondano alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Verificare che tutte le parti dell'apparecchio così come il cavo e la presa non abbiano guasti.
- Pulire a fondo l'apparecchio e gli accessori come descritto nel paragrafo „Pulizia".

PULIZIA

Pulire l'apparecchio solo quando è freddo. L'apparecchio deve essere spento e la spina staccata.

COPERCHIO (1), VASCHETTA RISO (4), RECIPIENTI PER LA COTTURA A VAPORE (5 / 6 / 7) E VASSOIO ANTIGOCCIA (9)

Il coperchio **(1)**, la vaschetta per il riso **(4)**, i recipienti per la cottura a vapore **(5 / 6 / 7)** e il vassoio antigoccia **(9)** sono resistenti alla lavastoviglie.

E' possibile lavare questi accessori anche in acqua calda. Pulire tutte le parti con una spugna morbida e sciacquarle sotto acqua corrente calda.

BASE CON SERBATOIO PER L'ACQUA (12)

Pulire la base **(12)** con un panno umido pulito e asciugarla con cura.

Eventuali residui di calcare nel serbatoio dell'acqua possono essere rimossi di tanto in tanto con aceto diluito o con un comune anticalcare in commercio. Sciacquare infine tutte le parti dell'apparecchio in acqua limpida.

Importante! Non pulire mai la base (12) nella lavastoviglie!

Importante! Non immergere mai la base (12) e la spina in acqua.

RIMOZIONE DEL CALCARE

Se sulle superfici della vaporiera si deposita calcare è possibile rimuoverlo con facilità:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua **(12)** con aceto diluito o con un comune anticalcare in commercio fino a riempirlo alla metà.
2. Inserire sulla base il vassoio antigoccia **(9)**, i recipienti di cottura **(5 / 6 / 7)** e il coperchio **(1)**.
3. Regolare il tempo di funzionamento a 25 minuti e accendere l'apparecchio (come nel paragrafo „Messa in funzione").
4. Dopo 25 minuti lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
5. Gettare via il liquido raccolto dal vassoio antigoccia **(9)**. Svuotare quindi del tutto il serbatoio **(12)**.
6. Sciacquare in acqua limpida tutte le parti.
7. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di conservare l'apparecchio.

MESSA IN FUNZIONE

1. Riempire il serbatoio con acqua **fredda**, limpida, brodo o altro.

   Attenzione: Non immettere mai liquidi caldi nel serbatoio **(12)**. Un improvviso cambio di temperatura può danneggiarlo.

2. Infilare il raccordo **(10)** dal basso verso l'alto nel vassoio antigoccia **(9)**.

3. Collocare il vassoio antigoccia **(9)** sulla base **(12)**. Questo recipiente **(9)** raccoglie il liquido che sgocciola dagli alimenti cotti a vapore.

4. Inserire gli alimenti da cuocere nei recipienti per la cottura a vapore **(5 / 6 / 7)**. E' possibile usare a scelta uno, due o tre recipienti (**Fig. 1**).

5. Mettere il coperchio **(1)** sul recipiente più in alto **(5)**.

6. Collegare la spina a una presa di corrente idonea. L'apparecchio emette un segnale acustico e la spia di funzionamento **(20)** si accende.

7. Premere il tasto **(17)**. Sul display **(22)** comincia a lampeggiare „30" (30 minuti).

   Regolare il tempo di cottura a vapore necessario premendo i tasti + / – **(18 / 21)**. E' possibile regolare i minuti da 1 a 60. Tenere premuti i tasti + / – per fare scorrere i minuti più velocemente.

   Premere una seconda volta il tasto per confermare il tempo di cottura. Il tempo è indicato costantemente sul display **(22)**.

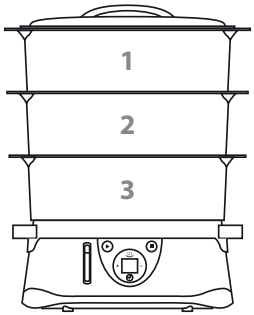
8. Premere il tasto **(19)**, per regolare la partenza ritardata. Sul display **(22)** comincia a lampeggiare „0H" (0 ore).

   Premendo i tasti + / – **(18 / 21)** è possibile regolare la partenza ritardata fino a 9 ore. Tenere premuti i tasti + / – per fare scorrere le ore più velocemente.

   Premere una seconda volta il tasto **(17)** per confermare la partenza ritardata. La partenza ritardata è costantemente indicata sul display **(22)**.

CUOCERE CON…

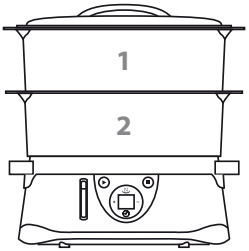
3 recipienti per la cottura a vapore



In linea di massima va osservato: l'alimento con un tempo di cottura a vapore più lungo va inserito nel recipiente più in basso. Qui la cottura a vapore è più veloce di ca. 3 – 5 minuti rispetto a quella del recipiente più in alto.

Per esempio la carne va cotta nel **recipiente 3**, fettine di carote nel **recipiente 2** e gli spinaci nel **recipiente 1**.

2 recipienti per la cottura a vapore



Se si cuoce con due recipienti, inserire anche in questo caso l'alimento con un tempo di cottura a vapore più lungo nel recipiente più in basso **(recipiente 2)**. L'altro alimento va inserito nel recipiente più in alto **(recipiente 1)**.

Questo procedimento consente di cuocere gli alimenti contemporaneamente.

Abb. 1

Attenzione!

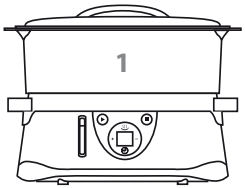
Non utilizzare alimenti facilmente deperibili (per es. uova, cipolle, pesce) in caso di partenza ritardata.

9. Premere il tasto di accensione ⏵ **(14)**, per avviare il processo di cottura a vapore. Il tasto ⏵ **(14)** si accende, la spia luminosa **(20)** lampeggia e la resistenza elettrica **(11)** comincia a riscaldare l'acqua.

SE' possibile fermare in ogni momento il processo di cottura, premendo ⏹ **(16)** Il tasto di ⏹ spegnimento **(16)** si accende, la spia luminosa di funzionamento **(20)** si accende e la resistenza elettrica si ferma **(11)**. Premendo il tasto ⏵ **(14)** il processo di cottura a vapore continua.

Per interrompere il processo di cottura a vapore tenere premuto il tasto ⏹ **(16)** per 3 secondi. Il tasto ⏹ di spegnimento **(16)** si spegne e la resistenza elettrica **(11)** si spegne.

1 recipiente per la cottura a vapore



Per cuocere a vapore un solo alimento (per esempio patate) o diversi alimenti con un tempo di cottura a vapore uguale (per esempio lombo di maiale e petto di tacchino) è possibile adoperare un solo recipiente.

Inserire l'alimento nel **recipiente per la cottura a vapore 1.**

10. Ca. 20 secondi prima della fine di cottura la vaporiera comincia a fischiare. A cottura finita l'apparecchio emette un segnale acustico più lungo. La vaporiera si spegne automaticamente. Il tasto ⏵ **(14)** si spegne e si illumina il tasto ⏹ **(16)**. Il dispay **(22)** indica „⏲" fino a quando non si preme per 3 secondi il tasto di spegnimento ⏹ **(16)** o si stacca la spina.

Per regolare un nuovo tempo di cottura bisogna riportare la vaporiera al punto di partenza, tenendo premuto il tasto ⏹ **(16)** per 3 secondi.

11. Munirsi di presine per sollevare il coperchio **(1)** e i singoli recipienti **(5 / 6 / 7)**. **Pericolo di ustioni!**

AGGIUNGERE ACQUA AL SERBATOIO

Per tempi di cottura a vapore più lunghi è necessario aggiungere acqua al serbatoio. Versarla nel serbatoio tramite l'apertura di entrata acqua **(8)**.

COTTURA RISO

La vaporiera è dotata di una vaschetta per il riso **(4)** pensata appositamente per la preparazione del riso.

1. Mettere il riso nella vaschetta **(4)** e aggiungervi la stessa quantità di acqua (per es. per una tazza di riso una tazza d'acqua).

2. Collocare la vaschetta all'interno del recipiente per la cottura a vapore **(5 / 6 / 7)**.

3. Regolare il tempo di cottura a vapore necessario, come indicato nella tabella sottostante e premere il pulsante ⏵ **(14)**.

MANUALE DI COTTURA A VAPORE

Fare attenzione che gli alimenti riposti nei recipienti per la cottura a vapore **(5 / 6 / 7)** abbiano all'incirca le stesse dimensioni. Si consiglia altrimenti di utilizzare più recipienti **(5 / 6 / 7)**, poiché i tempi di cottura a vapore variano in base alla grandezza degli alimenti.

Evitare che i recipienti **(5 / 6 / 7)** siano stracolmi! Lasciate degli spazi tra le varie porzioni in modo che il vapore possa circolare bene.

La carne dovrebbe essere sempre cotta nel recipiente inferiore.

Nel caso in cui sia adoperato un solo recipiente **(5)**, il tempo di cottura a vapore sarà minore rispetto all'uso contemporaneo di più recipienti **(5 / 6 / 7)**, poiché l'azione del vapore sarà più forte. Per tutti questi motivi i tempi di cottura a vapore indicati nella tabella riportata di seguito sono solo indicativi e possono variare

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA A VAPORE

Si prega di osservare che i tempi indicati sono indicativi e possono variare secondo le dimensioni e il grado di freschezza delle porzioni o del gusto personale.

Alimento da cuocere	Nel recipiente inferiore	Nel recipiente medio	Nel recipiente superiore
Riso	25 – 30 minuti	30 – 35 minuti	35 – 40 minuti
Pesce	8 – 10 minuti	10 – 15 minuti	15 – 18 minuti
Tacchino	25 – 28 minuti	28 – 30 minuti	25 – 35 minuti
Verdura	15 – 30 minuti	18 – 30 minuti	18 – 35 minuti
Uova	15 – 18 minuti	18 – 20 minuti	20 – 25 minuti

DATI TECNICI

Tensione / frequenza:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Potenza:	950 Watt
Capacità serbatoio:	250 ml – 1.250 ml
Capacità recipienti per la cottura a vapore:	3.5 l

INDICAZIONI SULLA TUTELA DELL'AMBIENTE

Non disperdere nell'ambiente il materiale d'imballaggio e l'apparecchio da rottamare, ma destinarli ad operazioni di riciclo.

Si prega di richiedere presso la propria amministrazione comunale informazioni sui punti di raccolta differenziata e smaltimento di rifiuti.

Per usufruire sei servizi in garanzia si prega di rivolgersi al proprio rivenditore o al centro di servizio alla clientela BIELMEIER del proprio paese.

RICETTE

SÜDTIROLER KASNOCKEN
(Gnocchi di formaggio altoatesini)

Ingredienti:

- 500 g di pane per canederli
- 500 g di cipolla
- ½ l di latte
- 250 g di formaggio Bergkäse
- 2 uova
- olio
- sale, pepe, noce moscata

Tagliare la cipolla a listarelle sottili e dorarla lentamente con tre cucchiai d'olio.

Tagliare a piccoli dadini il formaggio Bergkäse.

Mescolare il latte con ca. ¼ l di acqua, condire con un cucchiaio di sale, pepe e della noce moscata e cuocere. Aggiungere la cipolla dorata e il latte al pane per canederli e mescolare bene, se non tutti i dadini di pane sono umidi aggiungere dell'acqua. Unire formaggio e uova, mescolare ancora e lasciare riposare la massa per 10 minuti.

Mescolare ancora brevemente e con un grande cucchiaio da cucina e mani bagnate formare degli gnocchetti allungati.

Cuocere nel BHG 193 nel recipiente inferiore per 15 minuti.

Servire con parmigiano grattugiato e burro dorato.

TIROLERKNÖDEL
(Canederli tirolesi)

Ingredienti:

- 500 g di pane per canederli
- 250 g di speck affumicato
- 200 g di cipolla
- ½ l di latte
- 2 uova
- olio
- sale, pepe, noce moscata
- prezzemolo tritato

Tagliare finemente la cipolla e lo speck a dadini.

Mescolare il latte con ca. ¼ l di acqua, condire con un cucchiaio di sale, pepe e un po' di noce moscata – quindi far cuocere. Aggiungere la cipolla, il prezzemolo e il latte al pane per canederli. Se non tutti i dadini di pane sono umidi aggiungere dell'acqua. Aggiungere speck e uova, mescolare ancora e lasciare riposare la massa per 10 minuti.

Mescolare ancora e con le mani bagnate formare dei canederli.

Cuocere nel BHG 193 nel recipiente inferiore per 15 minuti.

Servire in brodo di manzo, con crauti, salsa di funghi, ecc.

TORTELLONI CON SPINACI E RICOTTA

Ingredienti:

- 200 g di farina
- 250 g di foglie di spinaci surgelati (o 600 g di spinaci freschi, sbollentati in acqua salata)
- 250 g di ricotta
- 1 uovo
- sale, pepe, noce moscata
- a scelta aglio

Formare un impasto compatto con la farina, un cucchiaino di sale e l'uovo. Aggiungere acqua calda fino a quando si assorbe tutta la farina. Impastare bene e lasciare riposare per 30 minuti.

Tagliare finemente gli spinaci scongelati / sbollentati, condire con sale, pepe e noce moscata e a scelta 1 – 2 spicchi d'aglio pressato. Mescolare alla ricotta. La massa deve essere ben condita.

Impastare ancora una volta la massa, disporla su un ripiano e stenderla fino a farla diventare molto sottile, al meglio con una macchina per fare la pasta.

Tagliare dei quadrati di ca. 8 cm, riporvi al centro ½ cucchiaino di ripieno, coprire il quadrato e per es. con un bicchiere ritagliare un semicerchio.

Cuocere nel BHG 193 nel recipiente inferiore per 10 minuti.

Servire con salsa alla panna o semplicemente con burro fuso.

Suggerimento: Come gustosa variante si possono sostituire gli spinaci con 110 g di funghi di montagna essiccati.

Fare gonfiare i funghi in acqua calda e tritarli finemente prima di aggiungerli alla ricotta.

Condire la massa di ricotta solo con sale e pepe. La noce moscata e l'aglio non sono adatti a questa variante.

FILETTO DI SALMONE CON VERDURA

Ingredienti:

- 4 filetti di salmone surgelato (ca. 200 g a persona)
- 500 g di broccoletti o zucchine
- 500 g di patate
- 1 confezione di salsa olandese pronta (ca. ¼ l)
- sale, pepe, senape piccante

Pelare le patate, tagliarle a metà e metterle nel recipiente più basso.

Condire il salmone con sale e pepe, pennellarlo con uno strato sottile di senape, riporlo nel recipiente medio, tagliare a fettine broccoletti e zucchine, salarli leggermente e metterli nel recipiente più alto. Riporre una tazza di salsa già pronta accanto alle verdure per farla riscaldare.

Cucinare nel BHG 193 per 25 minuti.

GARANZIA

Le seguenti disposizioni di garanzia decorrono dalla data di acquisto e sono valide all'interno dell'UE e della Svizzera.

1. Periodo di garanzia: 2 anni

2. Prestazioni di garanzia:

a) Riparazione o sostituzione, a nostro esclusivo giudizio e dopo accurata verifica, di pezzi che presentano difetti di materiale o di fabbricazione.

b) La garanzia è valida solo su presentazione di questo certificato di garanzia, che a sua volta è valido solo se compilato in ogni sua parte nel giorno dell'acquisto.

c) La garanzia è valida solo per il primo utente.

d) Il periodo di garanzia non sarà rinnovato o prolungato a seguito di successiva riparazione o sostituzione di pezzi.

e) I costi di trasporto sono a carico dell'acquirente (non vale per i primi 6 mesi di garanzia).

f) In caso di guasto o difetto irreparabile, qualora la riparazione venisse da noi respinta o gli interventi necessari non fossero eseguiti entro un termine adeguato, si provvederà - a scelta dell'utente entro 6 mesi dalla data di acquisto/fornitura - alla sostituzione gratuita dell'apparecchio o al rimborso del valore minimo o alla riconsegna dell'apparecchio dietro rimborso del prezzo d'acquisto, tuttavia non del prezzo corrente sul mercato.

3. La garanzia non è valida:

- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per le spazzole del motore.
- per parti leggermente fragili in bachelite, vetro, plastica e simili, eccetto che si tratti di difetti di costruzione riconosciuti da noi come tali.
- per danni causati da errata installazione o fissaggio.
- se l'apparecchio è collegato ad una rete elettrica di tensione maggiore rispetto a quella indicata sull'apparecchio.
- in caso di uso errato o inadeguato.
- in caso di scarsa cura.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di trasporto inadeguato o di imballaggio inadeguato per il trasporto.

4. La garanzia decade:

- se l'apparecchio è utilizzato per scopi diversi da quelli domestici.
- se le riparazioni e le modifiche sono eseguite da personale non autorizzato dalla nostra azienda.

Garantiamo questo apparecchio per un periodo di 2 anni per guasti dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decorre dal giorno della fornitura del prodotto ed è valida solo su presentazione del certificato di garanzia e della ricevuta fiscale di pagamento. Ulteriori pretese di garanzia sono escluse.

Modello:	Importante! Si prega di annotare l'FD- Code apposto sulla targhetta dell'apparecchio:

Timbro e firma del Rivenditore ***Data dell'acquisto***

⚠ DŮLEŽITÉ!

Tento návod k obsluze si prosím pečlivě přečtěte, obsahuje mnoho důležitých upozornění, která se týkají bezpečnosti, použití a údržby přístroje.

Pečlivě jej uschovejte, případně jej předejte dalšímu vlastníkovi.

⚠ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda druh proudu a síťové napětí souhlasí s údaji na typovém štítku přístroje.
- Opravy elektropřístrojů smí provádět pouze kvalifikovaný odborník. Neodbornými opravami mohou vzniknout spotřebiteli značné škody. Výrobce neručí za případné škody, které jsou způsobeny chybnou obsluhou, nebo chybným používáním.
- Zástrčku vytáhněte před nasazováním i odebíráním jednotlivých částí a také před jejich čištěním.
- Při delší nepřítomnosti a během bouřky přístroj vždy vypínejte, aby nedošlo ke škodám způsobeným úderem blesku.
- Zástrčku i všechny části přístroje neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Zástrčky se v žádném případě nedotýkejte mokrýma ani vlhkýma rukama.
- Přístroj nepoužívejte,
  - když je síťový kabel nebo zástrčka poškozená,
  - když jsou některé části poškozené,
  - když je přístroj poškozen jiným způsobem.

  Poškozený síťový kabel, popř. poškozenou zástrčku by měl vyměnit pouze kvalifikovaný odborník.
- Přístroj je určen pouze pro potřebu v domácnosti a pro účely popsané v tomto návodu k použití.
- Postavte přístroj na vodorovnou podložku, nesmí stát v blízkosti tepelných zdrojů (např. kamen).
- Pokud byste chtěli používat prodlužovací kabel, nejdříve se přesvědčte, jestli je vhodný pro odpovídající výkon (viz. s 25).
- Síťový kabel, popř. prodlužovací kabel položte tak, aby na něj nikdo nemohl šlápnout, nebo za něj neúmyslně zatáhnout. Chraňte kabel před poškozením, nikdy ho nepokládejte na horkou plochu nebo na ostré předměty.
- Dávejte pozor na to, aby zásobník na vodu byl naplněn nejvýše ke značce max. (viz. ukazatel stavu vody **(13)**). **Při překročení této hranice může vystříknout horká voda!**
- Parní hrnec nezapínejte, pokud je v zásobníku na vodu méně než šálek vody. Jinak by se mohl přístroj poškodit.
- Nedávejte do přístroje žádné žíraviny nebo alkalické látky!
- **Během provozu je přístroj horký!** Dotýkejte se ho pouze pomocí rukavice izolující teplo.
- **Pozor: Unikající pára může způsobit popáleniny!**
- Pokud přístroj produkuje páru, nesnímejte z něj poklici **(1)**. Nejdříve musíte přístroj vypnout. **Jinak hrozí nebezpečí popálení!**
- Používejte výhradně originální, nebo výrobcem doporučené náhradní díly.
- Děti nerozpoznají nebezpečí, které jim hrozí při manipulaci s přístrojem, proto je nikdy nenechávejte v blízkosti přístroje bez dozoru.

PŘED PRVNÍM UVEDENÍM DO PROVOZU

- Odstraňte veškerý obalový materiál. Nenechávejte žádné jeho části (plastové sáčky, styropor, atd.) v dosahu dětí – nebezpečí udušení!
- Zkontrolujte, zda druh proudu a síťové napětí souhlasí s údaji na typovém štítku přístroje.
- Zkontrolujte všechny součásti přístroje včetně síťového kabelu a zástrčky kvůli případným závadám.
- Vyčistěte důkladně přístroj i všechny jeho části podle pokynů v odstavci „Údržba".

ÚDRŽBA

Přístroj čistěte pouze v chladném stavu, musí být vypnutý a zástrčka vytažená ze zásuvky.

POKLICE (1), VANIČKA NA RÝŽI (4), ZÁSOBNÍK NA VAŘENÍ V PÁŘE (5 / 6 / 7) A SBĚRNÁ NÁDOBA NA KONDENZÁT (9)

Poklice **(1)**, vanička na rýži **(4)**, zásobník na vaření v páře **(5 / 6 / 7)** a sběrná nádoba na kondenzát **(9)** jsou vhodné do myčky nádobí.

Všechny části můžete umývat také v teplé vodě. Umyjte je měkkou houbičkou a pak opláchněte pod tekoucí horkou vodou.

PODSTAVEC SE ZÁSOBNÍKEM NA VODU (12)

Podstavec **(12)** otírejte čistým vlhkým hadříkem a pak pečlivě osušte. Případné vápenaté usazeniny v zásobníku na vodu můžete občas odstranit octovou vodou nebo odvápňovačem běžně dostupným v obchodech. Pak ho pečlivě opláchněte čistou vodou.

Důležité! Podstavec (12) nedávejte v žádném případě do myčky!

Důležité! Podstavec (12) a síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody!

ODVÁPŇOVÁNÍ

Pokud se na povrchu parního hrnce objeví vápenaté usazeniny, můžete je snadno odstranit, pokud dodržíte následující postup:

1. Naplňte zásobník na vodu v podstavci **(12)** octovou vodou nebo běžným odvápňovačem až do jeho poloviny.
2. Nasaďte na něj sběrnou nádobu na kondenzát **(9)**, zásobníky na vaření **(5 / 6 / 7)** a poklici **(1)**.
3. Dobu chodu nastavte na 25 minut a přístroj zapněte (jak je uvedeno v odstavci „Uvedení do provozu").
4. Po uplynutí nastaveného času nechte přístroj úplně vychladnout.
5. Tekutinu zachycenou ve sběrné nádobě **(9)** vylijte. Poté odstraňte zbylou tekutinu také z podstavce **(12)**.
6. Všechny části omyjte čistou vodou.
7. Než přístroj uložíte, důkladně vysušte všechny jeho části.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Do zásobníku na vodu nalijte čistou studenou vodu, vývar, aj.

   Pozor: Nikdy nedávejte do zásobníku v podstavci **(13)** horké tekutiny, protože by se vlivem náhlého teplotního rozdílu mohl poškodit.

2. Nasaďte usměrňovač páry **(10)** zdola na sběrnou nádobu **(9)**.

3. Potom postavte sběrnou nádobu **(9)** na podstavec **(12)**. Tato nádoba **(9)** zachycuje tekutinu, která odkapává z potravin.

4. Připravené potraviny vložte do zásobníků **(5 / 6 / 7)**. Dle uvážení můžete použít jeden, dva nebo tři zásobníky (srov. **obr. 1**)

5. Vrchní zásobník **(5)** zakryjte poklicí **(1)**.

6. Zástrčku dejte do příslušné chráněné zásuvky. Zazní zvukový signál a kontrolka provozu **(20)** se rozsvítí.

7. Stiskněte **(17)**. Na displeji začne blikat „30“ (30 minut).

   Nastavte nutnou dobu vaření tak, že stisknete + / – **(18 / 21)**. Tím nastavíte dobu vaření v minutových krocích (od 1 do 60 minut). Když podržíte příslušné tlačítko, běží čas rychleji.

   Znovu stiskněte tlačítko **(17)**, tím potvrdíte zadaný čas a na displeji **(22)** se ukáže konečná doba vaření.

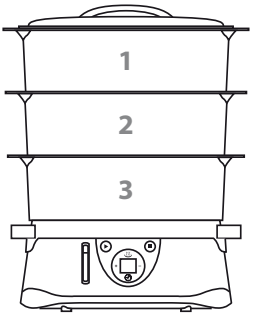
8. Pro nastavení časového posunu stiskněte **(19)**. Na displeji se ukáže blikající „0H“ (0 hodin).

   Tlačítky + / – **(18 / 21)** můžete v hodinových krocích (od 1 do 9 hodin) nastavit časový posun. Když příslušné tlačítko podržíte, běží čas rychleji.

   Znovu stiskněte tlačítko **(19)**, tím potvrdíte zadaný časový posun a na displeji **(22)** se ukáže konečný časový posun.

VAŘENÍ S …

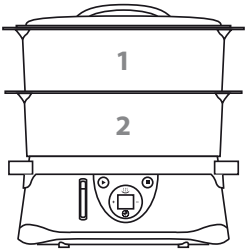
3 zásobníky



Co je nutné mít na zřeteli: Potraviny s nejdelší dobou vaření musíte dát do spodního zásobníku. Tam se budou vařit o 3 – 5 minut rychleji než ve vrchním.

Např. maso se vaří v **zásobníku 3**, plátky mrkve v **zásobníku 2** a špenát v **zásobníku 1.**

2 zásobníky



Při vaření se dvěma zásobníky vložte potraviny s delší dobou vaření do spodního zásobníku **(zásobník 2)**. Ostatní dejte do vrchního zásobníku **(zásobník 1)**.

Tímto způsobem se uvaří oba dva druhy potravin současně.

Obr. 1

Pozor!

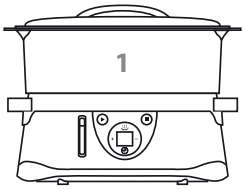
Nepoužívejte potraviny, které se lehce a rychle kazí (např.vejce, cibuli,ryby), pokud chcete využít funkci časového posunu.

9. Stiskněte tlačítko pro zapnutí ⏵ **(14)**, tím se spustí vaření. Tlačítko ⏵ **(14)** začne svítit, kontrolka provozu (20) bliká a topné těleso **(11)** začne ohřívat vodu.

Průběh vaření můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka ⏹ **(16)**. Tlačítko pro vypnutí ⏹ **(16)** začne svítit, kontrolka provozu **(20)** svítí a topné těleso **(11)** se zastaví. Stisknutím tlačítka ⏵ **(14)** proces vaření pokračuje.

Pro přerušení procesu vaření podržte tlačítko ⏹ **(16)** 3 sekundy. Tlačítko ⏹ **(16)** zhasne a topné těleso **(11)** se vypne.

1 zásobníkem



Pokud chcete potraviny (např. brambory) pouze dusit, nebo připravovat potraviny, které vyžadují stejnou dobu vaření (např. vepřovou svíčkovou nebo krůtí prsa), pak můžete využít jen jeden zásobník.

Připravené potraviny dejte do **zásobníku 1.**

10. Asi 20 sekund před uplynutím zadané doby vaření zazní přerušovaný signál. Když čas uplyne, zazní dlouhý signál. Parní hrnec se automaticky vypne. Tlačítko ⏵ **(14)** zhasne a ⏹ **(16)** začne svítit. Kromě toho se na dobu, kdy budete 3 sekundy držet tlačítko ⏹ **(16)** a než vytáhnete zástrčku ze zásuvky, rozsvítí na displeji **(22)** „ Co“.

Před nastavením nové doby vaření musíte parní hrnec uvést do původního stavu tím, že 3 sekundy podržíte tlačítko pro vypnutí ⏹ **(16)**.

11. Poklici **(1)** i jednotlivé zásobníky **(5 / 6 / 7)** odebírejte chňapkou. **Nebezpečí opaření!**

DOPLŇOVÁNÍ VODY

Při delším vaření je třeba větší množství vody. Lze ji doplnit, dolévejte ji nalévacím otvorem **(8)**.

VAŘENÍ RÝŽE

Parní hrnec je vybaven vaničkou na rýži **(4)**, která je určena speciálně na přípravu rýže.

1. Rýži dejte do vaničky **(8)** a přidejte přibližně stejné množství vody, např. šálek vody na šálek rýže.

2. Vaničku postavte doprostřed jednoho ze zásobníků **(5 / 6 /7)**.

3. Nastavte dobu vaření tak, jak je udaná v tabulce, a stiskněte ⏵ **(14)**.

NÁVOD NA VAŘENÍ V PÁŘE

Dbejte na to, aby jednotlivé kousky potravin v zásobníku **(5 / 6 / 7)** byly vždy přibližně stejně veliké. Jinak byste museli použít zásobníků více **(5 / 6 / 7)**, protože doba vaření je u potravin různé velikosti různá.

Zásobníky **(5 / 6 / 7)** nepřeplňujte! Potraviny položte tak daleko od sebe, jak jen to je možné, aby pára mohla dobře cirkulovat.

Maso by se vždy mělo vařit v nejspodnějším zásobníku.

Pokud se vaří jen v jednom zásobníku **(5)**, je doba vaření kratší než při využívání všech třech zásobníků **(5 / 6 / 7)** najednou, protože účinek páry je silnější. Proto nemohou být uvedeny v následující tabulce přesné časy vaření, ale jen časová rozmezí.

TABULKA DOBY VAŘENÍ

Mějte prosím na zřeteli, že doba uvedená v tabulce je pouze orientační, a můžete ji samozřejmě měnit podle velikosti a zralosti potravin nebo podle vlastní chuti.

Potraviny	ve spodním zásobníku	ve středním zásobníku	v horním zásobníku
Rýže	25 – 30 minut	30 – 35 minut	35 – 40 minut
Ryby	8 – 10 minut	10 – 15 minut	15 – 18 minut
Krůta	25 – 28 minut	28 – 30 minut	25 – 35 minut
Zelenina	15 – 30 minut	18 – 30 minut	18 – 35 minut
Vejce	15 – 18 minut	18 – 20 minut	20 – 25 minut

TECHNICKÉ ÚDAJE

Zdroj proudu:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Příkon:	950 Watt
Objem zásobníku na vodu:	250 ml – 1.250 ml
Objem každého zásobníku na vaření v páře:	3.5 l

DBEJTE NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ!

Obalový materiál a starý přístroj nevyhazujte, ale dovezte k recyklaci.

Na příslušné recyklační místo nebo sběrný dvůr se informujte na vašem obecním nebo městském úřadě.

V případě uplatnění nároku na poskytnutí záruky se obraťte prosím na vašeho prodejce nebo na zákaznický servis BIELMEIER.

RICETTE

JIHOTYROLSKÉ SÝROVÉ NOKY

Přísady:

- 500 g bílého pečiva (housek)
- 500 g cibule
- ½ mléka
- 250 g sýra
- 2 vejce
- olej
- sůl, pepř, muškátový oříšek

Cibuli nakrájejte na tenké proužky a orestujte dozlatova na 3 polévkových lžících oleje.

Sýr nakrájejte na kostičky.

Smíchejte mléko asi se ¼ l vody, 1 lžící soli, pepřem a trochou nastrouhaného muškátového oříšku a nechte povařit. Orestovanou cibuli a mléko přidejte k nakrájenému bílému pečivu a důkladně promíchejte. Pokud všechny kostky z pečiva nejsou namočené, přidejte trochu horké vody. Pak k tomu přimíchejte ještě sýr a vejce a vzniklou hmotu nechte 10 minut odpočinout.

Pak ještě jednou promíchejte a velkou lžící a mokrýma rukama vytvarujte podlouhlé noky.

Vařte v BHG 193 v nejspodnějším zásobníku 15 minut.

Servírujte se strouhaným parmezánem a rozehřátým máslem.

TYROLSKÉ KNEDLÍKY

Přísady:

- 500 g bílého pečiva (housek)
- 250 slaniny
- 200 g cibule
- ½ l mléka
- 2 vejce
- olej
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- nasekaná petrželka

Nakrájejte cibuli najemno a slaninu na kostičky.

Mléko smíchejte s asi ¼ l vodu, přidejte sůl, pepř, trochu nastrouhaného muškátového oříšku a nechte povařit. Cibuli, petrželku a mléko přidejte k nakrájenému pečivu a dobře promíchejte. Pokud všechny kostky pečiva nejsou namočené, přidejte trochu horké vody. Pak k tomu přimíchejte ještě slaninu a vejce a nechte ještě 10 minut odpočinout .

Pak ještě jednou promíchejte a velkou lžící a mokrýma rukama vytvarujte podlouhlé noky.

Vařte v BHG 193 v nejspodnějším zásobníku 15 minut.

Servírujte jako přílohu v hovězí polévce nebo s kyselým zelím, s houbovou polévkou atd.

TORTELLONI SE ŠPENÁTEM A RICOTOU

Přísady:

- 200 g mouky
- 250 zmrazeného listového špenátu (nebo 600 g čerstvého špenátu blanšírovaného v osolené vodě)
- 250 g ricoty
- 1 vejce
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- česnek dle chuti

Z mouky, 1 lžičky soli a 1 vejce vypracujte tuhé těsto. Přidejte teplou vodu, abyste zapracovali veškerou mouku. Dobře prodělejte a nechte 30 minut odpočívat.

Rozehřátý / blanšírovaný špenát nasekejte najemno, ochuťte solí pepřem a trochou muškátového oříšku a dle chuti přidejte 1 – 2 stroužky prolisovaného česneku, promíchejte s ricotou, hmota má být dobře okořeněná.

Nudlové těsto prodělejte důkladně ještě jednou a vyválejte tenkou placku, nejlépe pomocí strojku na nudle.

Nakrájejte čtverce (8 cm), do středu položte ½ lžičky náplně, přehněte, strany pevně spojte a například sklenicí vykrojte půlkruh.

Vařte v BHG 193 v nejspodnějším zásobníku 10 minut.

Servírujte se smetanovou omáčkou, nebo rozehřátým máslem a parmezánem.

Tip: Velmi chutná je také varianta se sušenými houbami. V tomto případě použijte místo špenátu 110 g sušených hub.

Nejdříve namočte houby do teplé vody a nechte je nabobtnat. Nasekejte je najemno a promíchejte s ricotou.

Tuto směs osolte a opepřete. Muškátový oříšek a česnek se k této variantě nehodí.

FILET Z LOSOSA SE ZELENINOU

Přísady:

- 4 zmrazené filety z lososa (200 g na osobu)
- 500 g brokolice nebo cukety
- 500 g brambor
- 1 balení hotové omáčky „Hollandaise“ (asi ¼ l)
- sůl, pepř, ostrá hořčice

Brambory oloupejte, rozkrojte napůl a vložte do nejspodnějšího zásobníku.

Osolte a opepřete lososa, potřete hořčicí a vložte do středního zásobníku.

Brokolici rozdělte na růžičky, cukety na plátky, lehce osolte a vložte do horního zásobníku. Vedle brokolice postavte šálek hotové omáčky, aby se ohřála.

Vařte v BHG 193 25 minut.

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí pro země EU (i Českou republiku) a Švýcarsko tyto podmínky:

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.

c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.

d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.

e) poplatky za dopravu hradí kupující.

f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.

3. Záruka se nevztahuje na případy:

- poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
- na lehce rozbitné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
- poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
- kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
- chybného nebo neodpovídajícího použití.
- nedbalosti při používání.
- upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
- nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.

4. Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.

Model:	Důležité ! Prosím, napište si FD kód, který je umístěný na štítku:

razítko a podpis prodávajícího ***datum prodeje***

Ⓓ Notizen ▪ ⒼⒷ Notes ▪ Ⓕ Notes ▪ Ⓘ Note ▪ Ⓒⓩ Poznámky

Ⓓ Notizen ▪ Ⓖ Notes ▪ Ⓕ Notes ▪ Ⓘ Note ▪ Ⓒ Poznámky

BIELMEIER®
HAUSGERÄTE GMBH

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com

BIELMEIER®
DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE S.R.O.

Bielmeier Hausgeräte s.r.o.
Bořice 25
CZ-34401 Domažlice

Tel.: +420 - 379 768 010
Fax: +420 - 379 768 020
E-Mail: bielmeierhausgeraete@iol.cz
Internet: www.bielmeier.cz